

## THE PARAMANA CONCEPT

SOURDOUGH BREAD, FRESH OREGANO, OLIVE OIL VARIETY OF GRISSINI, PITA BREAD

FAVA BEANS GREEK BROAD BEANS

MELITZANOSAKATA | SMOKED EGGPLANT SALAD

TZATZIKI | GARLIC YOGHURT SPREAD

TARAMOSALATA | FISH ROE SPREAD, BOTTARGA

TIROKAFTERI | SPICY CHEESE SPREAD, KALAMATA OLIVES OREGANO, LEMON

サワードゥーブレッド、グリッシー二各種、ピタブレッド

ギリシャ風そら豆

メリジャノサラタ | 焼き茄子とフェタチーズのサラダ ザジキ | ヨーグルトとニンニクのディップ タラモサラタ | たらことからすみのスプレッド ティロカフテリ | スパイシーチーズ スプレッド カラマタオリーブ オレガノ レモン風味

# **SALAD**

GREEK SALAD | TOMATOES, KALAMATA OLIVES, CUCUMBER, FETA CHEESE
WILD GREENS | ZUCCHINI, LEMON, MINT, CRUMBLED RICOTTA

AMPELOFASOULA SALAD | LONG GREEN BEANS SALAD, OLIVES, CHERRY TOMATOES
ギリシャ風サラダ | トマト カラマタオリーブ キュウリ フェタチーズ
ワイルドグリーン | ズッキーニ レモン ミント リコッタチーズ
アンペロフォスラサラダ | インゲン豆のサラダ オリーブ チェリートマト

# **APPETIZERS**

# **SOUP**

KAKAVIA SOUP | CATCH OF THE DAY SOUP, LEMON, OLIVE OIL カカヴィアスープ | 本日の魚のスープ レモン オリーブオイル

## **MAINS**

MPRIAM | VEGETABLES, OVEN BAKED VEGETABLES

GEMISTA | STUFFED TOMATOES AND PEPPERS WITH RICE

FAGGRI A LA POLITA | SEABREAM WITH ARTICHOKE STEW

OLIVIERA MOUSSAKA | SLOW COOKED BEEF CHEEKS, EGGPLANT, BECHAMEL

OVEN BAKED POTATO | LEMON, OREGANO

CHICKEN WITH OKRA TOMATO, GARLIC, PARSLEY

ブリアム|ギリシャ風 野菜のロースト

ゲミスタ |ギリシャ風 野菜のライス詰め

真鯛とアーティチョークの煮込み

シェフ オリヴィエラのオリジナルムサカ | 牛頬肉の煮込み 茄子 ベシャメルソース

ポテトのオーブン焼き レモン オレガノ

チキンとオクラのトマト煮込み

# FROM KITCHEN

LOBSTER "CRITHAROTO" | LOBSTER STEW WITH ORZO PASTA

ロブスターのクリサロット | ロブスターのトマトソースとオルツォパスタ

# **CARVING STATION**

**ROASTED BEEF WITH MUSTARD** 

ローストビーフ マスタード

# **DESSERT**

MOSAIC | CHOCOLATE SALAMI, CHOCOLATE, HAZELNUTS AND METAXA

PORTOKALOPITA | ORANGE PIE, PHYLLO PASTRY, GREEK YOGHURT, ORANGE SYRUP

EKMEK KANTAIFI | SHREDDED PASTRY, LAYERED WITH CREAMY CUSTARD AND WHIPPED CREAM AND TOPPED WITH WALNUTS, PASTRY CREAM, PISTACHIO, CINNAMON

WALNUT PIE | WALNUTS, CLOVE SYRUP

GLAKTOMPOUREKO | CRISPY PHYLLO PASTRY WITH SEMOLINA CUSTARD, LEMON

モザイク | チョコレートサラミ チョコレート ヘーゼルナッツ メタクサ

ポルタコリピタ | オレンジパイ パートフィロパイ ギリシャヨーグルト オレンジシロップ

エクメック カンタイフィ | クリームパティシエール ピスタチオ シナモン

クルミのパイ | 胡桃 クローブシロップ

ガラクトムブレコ | セモリナ カスタード レモン

Please inform us of any food allergies, dietary restrictions, or requests
Please note that menus are subject to market change and availability
食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください
メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申し上げます



# **WEEKEND BUFFET MENU**

週末 ブッフェメニュー 11/29・11/30

LUNCH | ランチ 11:30-15:30 BUFFET CLOSED | ブッフェクローズ 15:00

DINNER | ディナー 18:00 - 21:30 BUFFET CLOSED | ブッフェクローズ 21:00

PRICE | 料金 8,360

Please inform us of any food allergies, dietary restrictions, or requests. Please note that menus are subject to market change and availability. All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge. 食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。 メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、 予めご了承賜りますようお願い申し上げます。 価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、 別途15%のサービス料を申し受けます。

# **WEEKEND BUFFET MENU**

# FRESH VEGETABLE AND CONDIMENTS

MIXED GREEN | CUCUMBER | CHERRY TOMATO | CORN | DAIKON | HUMMUS

TZATZIKI | MARINATED OLIVES | VEGETABLE PICKLES

CUBE CHICKEN | ANCHOYY | GHERKINS

SELECTION OF OLIVE OIL, VINEGARS AND DRESSING

ミックスサラダ | キュウリ | チェリートマト | コーン | 大根 | フムス (ひよこ豆のディップ) ザジキ (ヨーグルトとハーブのディップ | オリーブマリネ | ミックスピクルス チキン | アンチョビ | ガーキンピクルス

ドレッシングやオリーブオイルとヴィネガーも各種ご用意しております

# **SEASONAL COMPOSED SALAD**

MUSHROOM AND WILD RICE SALAD

SWEET POTATO AND APPLE SALAD WITH CREAM CHEESE SAUCE

ROASTED PUMPKIN WITH ROSEMARY FLAVOR

CARROT AND ORANGE SALAD WITH CUMIN

MARINATED EGGPLANT WITH MYOGA AND GINGER

茸とワイルドライスのサラダ
さつまいもと林檎のクリームチーズソース
南瓜のロースト ローズマリー風味
人参とオレンジのサラダ クミン
茄子のマリネ 茗荷と生姜添え

# **APPETIZER**

WINTER MELON SALAD WITH DRIED IRIKO AND CRUSHED PEANUTS
PORK AND EGGPLANT SALAD IN CREAMY SESAME SAUCE
MUSHROOM COOKED WITH RICE WHITEBAIT BOTTARGA AND SALMON ROE
BEETROOT AND BLUE CHEESE SALAD WITH BALSAMIC VINEGER
SCALLOP, PERSIMMON AND AVOCADO CEVICHE
CRISPY RIVER SHRIMP WITH RHUBARB AND FENNEL

**BONITO TATAKI WITH NUTA AND YUZU** 

冬瓜のサラダ 伊吹島いりことピーナッツ添え 豚と茄子のサラダ 胡麻ドレッシング 茸の炊き込みご飯 しらす からすみと柚子胡椒風味のいくら添え ビーツとブルーチーズのサラダ バルサミコドレッシング 帆立と柿 アボカドのセビーチェ 川海老のフリット ルバーブとフェンネル添え 鰹のたたき 葉にんにくのピュレと柚子のソース

# **BREAD**

MILK BREAD | BAGUETTE | FOCACCIA ミルクブレッド | バゲット | フォッカチャ

## **SERVED TO YOUR TABLE**

#### KINDLY CHOOSE YOUR DESIRED MEAL

お好きなお食事をお選びください

#### **GREEN TEA FLAVORED UDON**

#### CHILLED GREEN TEA UDON WITH THINLY SLICED SMOKED DUCK AND UME KOSHO

冷製茶うどん スモークした鴨と梅こしょう添え

# HOT CURRY UDON WITH VENTAGLIO ORIGINAL CURRY SAUCE

#### AND SEASONAL VEGETABLE FROM KAGAWA

ヴェンタリオ特製カレーうどん 野菜添え

## **CARVING STATION**

**ROASTED JAPANESE BEEF** 

BORDELAISE SAUCE | GREEN PEPPERCORN SAUCE

国産牛ローストビーフ

ボルドレーズソース|グリーンペッパーソース

# **MAIN DISHES**

BEEF CHEEK STEWED IN RED WINE

PORK AND WIHITE WINE RAGU WITH PASTA

ROASTED YELLOWTAIL WITH CLAM CREAM SAUCE

CHICKEN STEW WITH CARAMELIZED ONION AND MUSTARD SAUCE

PAN FRIED SEABREAM TAJINE STYLE WITH PRESERVED LEMON SAUCE AND BULGUR

ROASTED PUMPKIN CREAM SOUP

SEASONAL VEGETABLE

牛頬肉の赤ワイン煮込み

豚肉と白ワインのラグーパスタ

愛媛県産 イナダのロースト 浅利のクリームソース

鶏肉の煮込み キャラメリゼオニオンとマスタードソース

真鯛のソテー タジン風 レモンソース ブルグル添え

南瓜のクリームスープ

季節の野菜

### **DESSERT**

SEASONAL JELLY AND FRUITS | PUMPKIN PECAN CHEESECAKE | APPLE CRUMBLE

ORANGE PUDDING | NORMANDY APPLE PUFF

FRUITS TART | RASPBERRY & CHOCOLATE MOUSSE | CARAMEL TART & DRIED FRUITS

MACARON CHOU

季節のゼリーとフルーツ | 南瓜のチーズケーキ | 林檎のクランブル

ココナッツとチョコレートのムース|ノルマンディーアップルパイ

フルーツタルト | ラズベリーとチョコレートのムース | キャラメルとドライフルーツのタルト

マカロン | シュー

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES, DIETARY RESTRICTIONS, OR REQUESTS. PLEASE NOTE THAT MENUS ARE SUBJECT TO MARKET CHANGE AND AVAILABILITY.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申し上げます。